

二つの感性で、一つの食材の新たな魅力を引き出すクリュッグの美食体験
本年度のテーマ食材は「にんじん」
「Restaurant Ryuzu」 飯塚隆太氏と日本料理「宮坂」 宮坂展央氏が共演
「KRUG FOUR HANDS DINNER」を二夜限定で開催



モエ ヘネシー ジャパン株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うプレステージシャンパーニュメゾン クリュッグ（KRUG）は、クリュッグ アンバサダーシェフ（Krug Ambassade chef）「Restaurant Ryuzu」の飯塚隆太氏と、日本料理「宮坂」の宮坂展央氏を迎え、「KRUG FOUR HANDS DINNER」を10月8日（木）と9日（金）の2日間、「Restaurant Ryuzu」にて開催いたします。

本ディナーは、毎年一つの食材に光を当て、世界のクリュッグ アンバサダーシェフとともに、その食材が持つ可能性を探求し、独創的なレシピとクリュッグとのペアリングを生み出す、「クリュッグ × 単一食材プログラム」の一環として実施されます。2026年は、昨年に引き続き「KRUG × CARROT」をテーマに、人参と秋の食材をふんだんに取り入れた料理とクリュッグとのペアリングをお愉しみいただけます。フランス料理と日本料理、それぞれ異なる料理の世界を歩んできた日本のクリュッグ アンバサダーシェフ2人が、それぞれの感性と技を持ち寄り、「にんじん」という一つの食材を異なる視点から表現します。二人が創り出す料理と、希少性と気品を備えたクリュッグとのペアリングが織りなす、二夜限りの特別な時間をお届けします。

■ 今回の主役は、豊かな色彩と多彩な表情を持つ「にんじん」

本ディナーでは、クリュッグ アンバサダーを務める、ミシュランガイドでも高い評価を得るフランス料理店「Restaurant Ryuzu」の飯塚隆太氏と、繊細な懐石・日本料理を提供する「宮坂」の宮坂展央氏が、甘み、香り、色彩、食感など多彩な表情を持つ「にんじん」に、それぞれの感性と技で向き合います。異なる料理の技法と視点を通じて、人参が秘める新たな可能性を引き出し、ここでしか味わえないクリュッグとの特別なペアリングを創り上げます。

■ 「KRUG FOUR HANDS DINNER」開催概要

- ・開催日時：2026年10月8日（木）、9日（金） 19：00～（18：30開場）
- ・シェフ：「Restaurant Ryuzu」の飯塚隆太氏／「宮坂」の宮坂展央氏
- ・会場：Restaurant Ryuzu
東京都港区六本木4-2-35 VORT六本木Dual's B1F
- ・人数：各日24名様予定
- ・価格：120,000円（税・サービス料込）
- ・クリュッグ提供ラインナップ：
 - クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション
 - クリュッグ グランド・キュヴェ 170 エディション マグナム
 - クリュッグ グランド・キュヴェ 162 エディション ジェロボアム
 - クリュッグ ロゼ 25 エディション マグナム
 - クリュッグ 2013
 - クリュッグ 2002
- ・予約方法：[TableCheck](#)よりご予約いただけます。

■ KRUGの単一食材プログラムについて

シャンパーニュメゾン クリュッグは、1843年の創業当時よりブドウ畑の各区画の個性を最大限に生かすという哲学を貫いてきました。それは、ブドウ畑を日当たり具合や傾斜など様々な条件で細分化し、それぞれの区画からなる数百にもものぼる個々のワインが、唯一無二の個性を発揮するという考え方です。またそれは、ブドウ畑を細分化することで「気候の変化に左右されることなく、毎年最高のシャンパーニュを世に送り出すことができる」という、創業者ヨーゼフ・クリュッグが生涯変わらず抱き続けた信念でもありました。そして、ブドウ畑の個々の区画を尊重する考えから、「単一の食材に光を当てる」というクリュッグならではのアイデアが生まれ、現在は毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で活躍するクリュッグアンバサダーのトップシェフたちがクリュッグ グランド・キュヴェ、クリュッグ ロゼとの至高のペアリングを追求し、提案するプログラムへと発展しています。

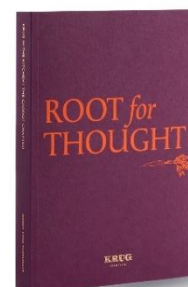


単一食材プログラムに関する詳細はこちら <https://www.krug.com/ja/krug-in-the-kitchen>

■ 自宅のキッチンで新たな美食の扉を開くレシピ本

「ROOT for THOUGHT（ルート・フォー・ソート）」

クリュッグでは、ご家庭でもクリュッグとのペアリング体験を再現できるレシピ本『Root for Thought（ルート・フォー・ソート）』を刊行。クリュッグ アンバサダー146名が「にんじん」をテーマに、それぞれの創造性を発揮した、にんじんという素材の魅力とクリュッグと合わせる多彩なアイデアが満載です。プロの技に触れながら、クリュッグの世界観をご家庭のキッチンでもお楽しみください。



飯塚隆太氏 プロフィール 「Restaurant Ryuzu」 オーナーシェフ

1968年生まれ、新潟県十日町市出身。
1994年に「タイユバン・ロブション」のオープニングスタッフとして働く。
その後渡仏し、二ツ星、三ツ星レストランで修業し帰国。
2005年から5年間「ラトリエドゥジョエル・ロブション」のシェフを務め、
2011年「Restaurant Ryuzu」をオープン。



飯塚シェフ考案

にんじんのパネ ジンジャーレモンバターソース

1ーにんじんのパネ

にんじんをよく洗い、半割にする。それぞれ塩をしてラップフィルムで包み、500Wのレンジで2分火を入れる。粗熱を取る。切り口に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に付ける。フライパンにオリーブオイルを注ぎ、パン粉を付けたにんじんを入れる。焼き色が付いてきたら、バターを加え、きつね色に仕上げる。

2ージンジャーレモンバターソース

しょうがシロップと白しょうゆを鍋に入れ煮立てる。水溶きコーンスターチでとろみをつけ、バターを入れて混ぜる。レモン果汁とレモンの皮を加える。

3ーしょうがシロップ

太めの千切りに切ったしょうが、砂糖、水を鍋に入れて火をつける。シロップに濃度がつき、しょうがが透明になったら火を止める。火からおろして置いておく。

仕上げ&おすすめの提供方法

皿の中央にソースを流す。しょうがのコンフィ、セルフィーユの葉を散らしたにんじんを盛り付ける。

クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション ペアリングノート

火を入れることによって出てくるにんじんの自然な甘味が違和感なくシャンパーニュと融合します。クリュッグ グランド・キュヴェの奥にある熟成のニュアンスを、バターの香りをまとった香ばしいパン粉や、程よい苦味と甘味、塩味、うま味、ほのかな酸味のあるソースで補い、マリアーージュにつなげています。



材料

にんじんのパネ

にんじん 2本
小麦粉 少量
卵1個
パン粉 20g
セルフィーユの葉 適宜
しょうがのコンフィ
(シロップを作るときにできたもの) 適量
塩 適量
オリーブオイル 適量
バター 適量

ジンジャーレモンバターソース

しょうがのシロップ 30g
白しょうゆ 12g
水溶きコーンスターチ 少量
バター 25g
レモン果汁 適量
レモンの皮 適量 (すりおろし)

しょうがのシロップ

しょうが 10g
砂糖 25g
水 60g

宮坂展央氏 プロフィール 「宮坂」 オーナーシェフ

1974年生まれ、東京都出身。
東京都内の和食店で11年、京都の名店にて10年にわたり研鑽を積む。
2015年、東京・南青山に「御料理 宮坂」を開店し、
初年度から5年連続ミシュラン2つ星を獲得。
2021年、新たな屋号「宮坂」で店を移転し開業。



宮坂シェフ考案

にんじん餅のコロッケ

にんじん餅のコロッケ

にんじんをすりおろしたらビニール袋に入れ、そこにすりおろした山芋、片栗粉、浮き粉を合わせる。もちもちの状態になるまで時々こねながら電子レンジで加熱する。ほどよい大きさに成形し、パン粉をつけて揚げる。

仕上げ&おすすめの提供方法

写真のように皿に2つ並べて、にんじんの葉を添えて盛り付ける。



クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション ペアリングノート

すりおろしたにんじんを加熱すると、自然のうま味が引き出されます。
丸く成形してパン粉をまぶして揚げると、もちもちでザクザクのコロッケになります。日本料理の出汁のうま味と合わせると、クリュッグ グランド・キュヴェの奥行きのある味わいと完璧なマリアージュが生まれます。

材料

にんじん餅のコロッケ

にんじん 100g
山芋 10g
片栗粉 10g
浮き粉 20g

■ エディション紹介

クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション

2017年の収穫を中心に、2001年から2017年までの13の異なる年にわたる150種のワインをブレンド。リザーヴワインが31%を占め、凝縮感、複雑味、そして丸みをもたらすことで、クリュッグ グランド・キュヴェならではの奥行きを表現しています。

ブレンド

13の異なる年にわたる150種のワイン（2001年～2017年）

品種構成 : ピノ・ノワール 44%、シャルドネ 34%、ムニエ 22%

リザーヴワイン比率：31% ドザージュ：4g/L

色合い

濃厚なイエローゴールド

テイastingノート

・アロマ：トーストとブリオッシュ、ストーンフルーツ、バーベナ、バニラ、ペストリークリーム、フレンチトースト、ババ・オ・ラムの表情豊かなアロマ。

・味わい：ジューシーな果実の濃厚な風味がシロップ漬けの桃と熟した柑橘類の香りに続き、トースト香と松の実の香りを楽しめます。豊かなフィニッシュでは、レモンの爽やかな後味が口いっぱいに広がります。



クリュッグ ロゼ 29 エディション

2017年のワインがもたらす赤い果実の豊かな風味に、そのほか4つの年のリザーヴワインが味わいに深みと複雑さを加え、エレガントで精緻な味わいへと導きます。

ブレンド

5つの年に醸造された29種類のワイン（2010年～2017年）

品種構成 ：ピノ・ノワール 44%（うち11%が赤ワイン）、
シャルドネ 34%、ムニエ 22%

リザーヴワイン比率：33% ドザージュ：4.5g/L

色合い

銅色がかったサーモン色

テイastingノート

- ・アロマ：ラズベリー、ストロベリー、ジューシーなチェリーとトーストのアロマ。
- ・味わい：ラズベリー・シャルロット、レディフィンガーのフルーツとペストリーの香りがドライ・プラムとエレガントなブラッド・オレンジへと変換し、フィニッシュにはピンク・グレープフルーツの心地よい苦味が残ります。



クリュッグについて

メゾン クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってランスで創業。ヨーゼフは妥協を許さない哲学と先見の明を持った異端児で、飲ひこそがシャンパーニュの本質だと理解していました。彼はヴィンテージという概念を超越し、気候の違いに左右されることなく誰もが認める卓越した品質を持つシャンパーニュを毎年提供することに成功しました。ブドウ畑それぞれの区画を持つ個性を重視し、さらにリザーヴワインの広範な「ライブラリ」を確立することで、プレステージ シャンパーニュだけを造る最初にして唯一のシャンパーニュメゾンを確立するに至ったのです。彼のビジョンと創意工夫は6世代にわたりクリュッグ家に受け継がれ、高められています。

クリュッグ公式HP：<https://www.krug.com/ja>

